الكفتة الشهية

إعداد وتقديم
منى الغصناوى

رقم الايداع ١٠٦٣٣/٢٠٠٤

مطبعـة النصر

لصاحبها : البكرى عبد العزيز

١ ش درب الجنينة ـ ش الجيش ـ ت : ٥٩٣٧٤٤٦

اقتنـى كتـاب الفـراخ

الدجاج ـ الفـراخ ـ الفروج •

كلها معروفة لنا جميعا •

هناك مثل يقـول « تعمليها مخلية تضـيع الميزانية تعمليها بالعظم هتسبب عسر هضم » •

هذا المثل لا تصدقيه فهو من اختراعى •

والسبب أننا عائلة كبيرة العدد وعندما تصنع زوجتى الفراخ المخلية بطريقتها الشهية كل منا بدلا من الربع يدخل فى النصف وعندى من يدخل على الفرخة كلها ولهذا جاء المثل : « تعمليها مخلية تضيع الميزانية » •

أما يا سيدتى ان كنت مستورة ولست من قلة الفلوس مكسورة أدخلى على المخلية بقلب جامد •• وخلى العيال يأكلوا وتحمر خدودهم ويبان عليهم النعمة •

أما ان كنت مكســورة ومن قــلة الفلوس مقهــورة فحاذرى صنعها مخلية .

وهناك مثل يقول « الفول يربى العجول »

وآهــو كله بروطين ..

أخوكم / حسن البدوى

عنوان المراسلة مصر ــ المنصورة ٣٥٥١١ ص.ب ٩٥

ت م : ٠١٠/١١٢٤٣٨٧

❊ ★ ❊

الكفتــة بورق العنب

المقــادير :

نصف كيلو لحم مفروم — نصف كيلو طماطم — ربع كيلو ورق عنب — بصلة كبير — بقدونس — ملح وفلفل وبهــار — سمن .

الطــريقة :

تفرم اللحم مع البصل والبقدونس لتصبح ناعمة وتتبل ويغسل ورق العنب ويوضع فى ماء ساخن لمــدة دقائق ثم يلف اللحم بورق العنب ويرص فى الاناء المدهون بالتبادل مع حلقات الطماطم ثم يضاف كوب ماء وملعقة سمن ويغطى بورق حرارى ويوضع فى فرن متوسط الحرارة لمدة نصف ساعة أو حتى ينضج ويقدم ساخن .

❋ ★ ❋

كفتـة حمص التسـالى

المقـادير :

نصف كيلو لحم مفروم خشن ـ نصـف كوب حمص مطحون ـ ملح فلفل ـ ثوم بيضة ـ بصلة كبيرة ـ نصف كوب شـوربة .

الطـريقة :

تفرم البصلة وتعجن مع اللحم والحمص والملح والفلفل والبيض ثم تفرم مرة اخرى لتصبح ناعمة ثم تقطع أصابع وتحمر فى الزيت ثم توضع فى صينية ويصب عليها الشوربة وتوضع على نار هـادئة حتى تتشرب الشوربة ثم تقـدم سـاخنة .

كفتـة اللحـم الناضج

المقـادير :

أى كمية لحم ناضج ومتبقى ـ حبهان ـ بقسماط ـ بصلة ـ ٢ بيضة ـ ملح وفلفل ـ بصلة مفرية ـ بقدونس ـ بطاطس مسـلوقة .

الطـــريقة :

يفرم اللحم والبقدونس والبصل ثم يخلط مع البطاطس المهروسة ثم يتبل بالملح والفلفل ويعجن جيدا ثم يضـــاف البيض ويخلط مرة أخرى ثم يقطع على شـــكل دوائر ثم يغطى بالبيض والبقسماط ويحمـــر فى الزيت الساخن ثم يوضع فى طبق التقديم ويجمل بالبقدونس المفرى ويقدم ســـاخن •

الكفتـــة المحمـــرة

المقـــادير :

كيلو لحم مفروم — رغيف فينـــو منقوع — بصلة — زيت — ٢ ملعقة سمن ملح وفلفل — بقدونس مفرى •

الطـــريقة :

يعصر الرغيف جيدا ثم يضاف الى اللحم ثم يضـــاف اليه البصل المبشور والبقدونس ويتبل بالملح والفلفل ويفرم مرة أخرى ويعجن جيدا ثم يقطع اصابع ثم يضاف الزيت

الى السمن ويسخن على النار فيوضع به أصابع الكفتة وتقلب حتى يحمر لونها ثم ترص فى طبق التقديم المفروش بالخس وتقدم ساخنة .

كفتة البطاطس بالعصاج

المقادير :

كيلو بطاطس متوسطة — ربع كيلو لحم معصج — ملح وفلفل — ٢ بيضة — ملعقة لبن — بقسماط — زيت .

الطريقة :

تسلق البطاطس وتهرس وتتبل بالملح ثم تقطع دوائر وتحشى كل دائرة باللحم وتقفل جيدا ثم يضرب البيض ويتبل وتوضع به دوائر البطاطس ثم تدهن بالبقسماط وتحمر فى الزيت ليصبح لونه ذهبى ثم توضع فى طبق التقديم على فرشة من البقدونس وتقدم .

كفتة اللحم بالصلصة والبيض

المقادير :

نصف كيلو لحم مفروم — ٢ بصلة مفرومة — نصف كيلو طماطم — ملح وفلفل — ٥ بيضة ٢ ملعقة زيت — ثوم بقدونس — كسبرة خضراء — شطة .

الطريقة :

يخلط اللحم مع البصل والكسبرة والبقدونس المفرى والثوم وتتبل بالملح والفلفل والشطة وتعجن جيدا ثم تقشر الطماطم وتقطع قطع صغيرة وتوضع فى اناء مع بصلة مفرومة وقليل من الشطة والزيت وتوضع على النار ثم يوضع نصف كوب ماء ويترك ليغلى حتى تذبل الطماطم وتقطع الكفتة كور صغيرة وتوضع مع الطماطم على النار حتى تنضج ثم تصب فى طبق فرن ويكسر على الوجه البيض على مسافات ويرش بالملح والفلفل ويدخل فرن حار حتى يجمد البيض .

كفتــة اللحم بالبطاطس

المقــــادير :

واحد ونصف كيلو لحم مفروم ــ نصف كيلو بصــل ٢ ملعقة ثوم ــ ملح وفلفل وبهار ــ واحد كيلو بطاطس بقسماط ــ بقدونس ــ ٤ بيضــة ٠

الطـــريقة :

تفرم البطاطس ثم تعصر ثم يفــرم البصل والثــوم والبقدونس ثم تخلط مع اللحم وتتبل بالملح والفلفل والبهار وتفرم مرة أخرى ثم تعجن بالبيض جيدا ثم تقطــع أصابع وتدهن بالبقسماط وتحمر فى زيت غزير ثم توضع على ورق ماص وترص فى طبق التقديم وتجمل بالقدونس وتقدم مع السلطة والبطاطس الشيبسى ٠

❊ ★ ❊

كفتـــة داود باشــــا

المقـــادير :

نصف كيلو لحم مفروم ــ نصف كيلو بصل أورمة ــ ٢ كوب زبدة ــ ملح وفلفل وبهار ــ ٢ كوب ماء ــ عصير ليمون ــ ملعقة دقيق ــ ثوم ــ نصف ملعقة نعناع ناشف •

الطـــريقة :

يفرم اللحم مرتين ويتبل ويعجن جيدا ثم يقطع كـور ويحمر فى الزيت ثم تصفى ثم يقشر البصـــل ويحمـــر فى الزيت للون الذهبى ثم يوضع مع البصل فى اناء ويضــاف الماء والتوابل وعصير الليمون ويوضع على النـــار الهادئة لمدة خمس دقائق ثم يحمر الدقيق فى الزبدة ثم يضـــــاف نصف كوب ماء ويقلب ثم يضـــاف الى الكفتة ويقلب ثم يوضع الثوم والنعناع وتترك لمدة دقيقة ثم توضع فى طبق التقديم وتجمل بالبقدونس وتقدم ساخنة •

اسـكالوب ملفـوف

المقـادير :

نصف كيلو لحم بفتيك ــ كوب بطاطس مهروسة ــ نصف كوب بسلة مسلوقة ــ ربطة بقدونس مفرى ٢ ملعقة زبدة ــ ملعقة خل ــ بصلة صغيرة مبشورة ــ بيضة ملح وفلفل وقرفة ــ ربع كوب بقسماط ــ نصف كوب زيت .

الطـريقة :

تشوح البصلة فى الزبدة ثم ترفع من على النار ويضاف البطاطس والبسلة والبقدونس والخل والتوابل والبيضة والبقسماط ويخلط جيدا وتحشى شرائح اللحم وتلف اسطوانى وتغلف بالخلة أو تلف بالخيط ثم تحمر بصلة ويضاف ٢ كوب ماء وتتبل بالملح والفلفل وعصير الليمون وترص شرائح اللحم وتغطى وتترك على نار هادئة لمدة ٤٠ دقيقة ثم تفك الخلة وتوضع فى طبق التقديم وتجمل بالبقدونس وتقدم مع البطاطس البوريه .

اللحـــم بالفســتق

المقـــادير :

واحد كيلو لحم مفروم بدون دهن ـ واحد ونصـف كوب بقسماط ـ كوب فستق ـ نصف ملعقة صغيرة جوز الطيب وقرفة وحبهان وفلفل ـ ملح ـ ملعقة ريحـان ـ بصلة ـ ثوم ـ ٢ ملعقة خل ـ بقدونس مفرى •

الطـــريقة :

يفرم البصل والريحان والثوم وتقلب مع اللحم وتفرم مرة اخرى ثم يعجن بالبيض والبقسماط والتوابل والخـل والملح والبقدونس ويعجن جيدا ويوضع فى الثلاجة لمـدة نصف ساعة ثم يضرب الخل مع البيض جيدا ويضاف الى الفستق تقطع اللحم دوائر مجوفة وتحشى بالفستق بعد أن يصفى من البيض وتغلق ويحمر فى الزيت بعـد تركه فى الثلاجة لمدة ساعة ثم يصفى الزيت ويوضع به كوب مـاء وعود قرفة ويترك اللحم ليغلى لمدة نصف ساعة ثم تقـدم ساخن أو بارد مع البطاطس المحمرة •

كفتـة اللحم بالطماطم

المقـــادير :

نصف كيلو لحم مفروم ــ رغيف فينو ــ ٢ بيضة ــ ثوم ــ ملح وفلفل ــ ٢ بصلة ــ ربطة بقدونس ــ نصف كيلو طماطم ــ ربع كيلو فلفل أخضر ــ نصف كوب صلصة طماطم ..

الطــريقة :

يعصر الرغيف الفينو جيدا ويضاف الى اللحم ثم يضاف الثوم والبيض ونصف البقدونس ويعجن جيدا ويتبل بالملح والفلفل ثم يقطع أصابع ويحمر فى الزيت ثم يؤخذ جزء من الزيت ويحمر فيه البصل ثم يضاف الفلفل المقطـع حلقات ثم توضع الصلصة وتقطع الطماطم قطع صغيرة وتضاف الى الصلصة وعنـدما تغلى توضـع الكفتة لمدة ١٠ دقائق ثم تغرف وتقدم مع الأرز الأبيض .

كروليت الأرز بكبد الدجاج

المقـــادير :

كوب أرز ــ كوب لبن ــ مكعب شــوربة ــ كيس صلصة ــ ٢ ملعقة زبدة ــ بصلة مبشورة ــ ملح وفلفل ــ ٢ بيضة ــ نصف كوب جبن شيدر ــ بقدونس ــ سمن ــ بقســماط ۰

الطـــريقة :

يذاب مكعب الشوربة فى اللبن ويغلى ثم يضاف الأرز وتهدىء النار حتى ينضـــج ثم تقطع الكبد الى قطع صغيرة ثم تشوح البصلة وتوضع الكبـدة وتقلب حتى تنضج ثم تقلب الكبد والبصل مع الأرز وتضاف بيضة واحدة مضروبة ثم يضاف البقدونس ومبشور الجبن ويقلب جيدا ثم يقطع دوائر ويدهن بالبقسماط ثم تقدح السمن مع الزيت ثم تحمر حتى يصـــبح لونها ذهبى وتوضـــع على ورق ماص وتقـدم ســاخنة ۰

كفتة الدجاج بالبشاميل

المقادير :

دجاج مسلوق — ملعقة دقيق — ملعقة سمن — نصف كوب لبن — ملح وفلفل — ٢ بيضة — بقسماط — دقيق — بصلة — ملعقة ثوم .

الطريقة :

تخلى الدجاجة من العظم وتفرم مع البصل والثوم ثم تعمل البشاميل بتحمير الدقيق فى السمن حتى يصبح ذهبى ثم يوضع اللبن مع التقليب السريع ثم يملح بالملح والفلفل ويترك حتى يتماسك ثم ينزل من على النار ويترك ليبرد فيوضع على الدجاج ويقلب جيدا ثم يقطع أصابع وتدهن بالدقيق ثم البيض ثم البقسماط ويحمر فى زيت غزير وساخن حتى يحمر لونه ويرفع على ورق ماص ثم يقدم ساخن مع المكرونة والسلطة الخضراء .

كفتـــة الجمبـــرى

المقـــادير :

واحد كيلو جمبرى ــ كوب أرز مطحمون ــ بصلة ــ ثوم ــ شبت وبقدونس وكسبرة ــ نعناع جاف ــ ملــح وفلفل وكمون ــ نصف كيلو طماطم ــ زيت .

الطـــريقة :

يقشر الجمبرى ويغسل جيدا ويهرس قليــلا ثم يخلط مع الأرز المطحون والخضرة المفــرومة والبصـــل المفروم وتعجن جيدا ثم تتبل بالملح والثـــوم والفلفل والكمـــون النعناع ثم تقطع أصابع وتحمر فى الزيت وتوضـــع على ورق ماص ثم تعمل الصلصة يشـــوح الثوم فى الزيت ثم تحمر الطماطم وتضاف للثوم وتقلب وتترك حتى تتســبك فيوضع كوب ماء وعندما تغلى توضع الكفتة وتملح وعندما تغلى لمدة خمس دقائق تنزل من على النـــار وتقـــدم مع الأرز الأبيض .

كفتـــة السمك المساوك

المقـــادير :

واحد كيلو سمك ــ ملعقة زبدة ــ عصـــير ليمون ــ بصلة كبيرة ــ نصف كيلو بطاطس ــ ٢ بيضـــة ــ حبهان وملح وفلفل وقرنفل وكمون ــ ربطـــة كرفس وبقدونس وشبت ــ بقسماط •

الطـــريقة :

ينظف السمك ويسلق فى قليل من الماء والحبهان وبصلة والكرفس والملح والقرنفل والليمون ويترك حتى ينضـــج ثم يصفى ويخلى ويهرس وتسلق البطاطس وتهرس وتوضع مع السمك ويضاف الزبدة وتتبل بالملح والكمون والفلفل وباقى عصير الليمون والبقدونس والشبت المفروم ويعجن جيدا ثم يقطع أصابع تغمس فى البيض وتدهن بالبقسماط ويحمر فى الزيت الساخن حتى يحمر لونه ويرص ويجمل بحلقات الليمون والبقدونس ويقدم ساخن •

كفتـــة الســـمك

المقـــادير :

واحد كيلو سمك مخلى ــ بصلة ــ ملح وفلفل وكمون كسبرة خضراء ــ ٢ كوب برغل ــ معلقـــة بشر برتقال ــ نصف كيلو بصـــل شرائح ــ ثلاثة أرباع كـــوب زيت ــ زعفران ــ ملح وفلفل .

الطـــريقة :

يغسل الســـمك ويفرم مع البصلة والكســـبرة وبشر البرتقال ثم يخلط مع البرغل المنقوع لمدة ساعة ويعجن جيدا مع اضافة ملعقة ماء بارد أثناء العجن لتصبح متماسكة ثم يحمر شرائح البصل فى الزيت ويضاف اليه الملح والفلفل والزعفران ثم تدهن صينية بالزيت ويوضع بها نصف العجينة ثم يوضع البصل المحمر وتوضع باقى العجينة وتسوى ثم تدهن بباقى الزيت وتوضع فى فرن حـــار لمـــدة ٢٠ دقيقة ويحمر الوجه فتقطع وتقدم ساخنة .

هامبورج الفاصوليا

المقادير :

ربع كيلو فاصوليا بيضة مسلوقة ومصفاة ــ بصلة مفرومة ــ جزرة مفرومة ــ ٢ ملعقة سمن ــ بيضة ــ ملح وفلفل وبهار ــ ملعقة كاتشاب حار ــ كوب بقسماط كيس صلصة ــ ثوم ناعم .

الطريقة :

تفرم جميع المقادير فى الكبة حتى تنعم ثم يضاف البقسماط والبيضة ويعجن جيدا حتى يتماسك ثم تقطع أقراص وتوضع فى الثلاجة لمدة ٣ ساعات حتى تتماسك ثم تشوى على الشواية حتى تنضج ويحمر لونها .

هامبورجر الدجاج

المقادير :

نصف كيلو فخذ دجاج مخلى ــ نصف كيلو بصل مفروم ناعم ــ ٢ ملعقة زعتر أخضر مفروم ــ واحدة بيضة ملح وفلفل وبهار .

الطـــريقة :

يفرم اللحم مع جميع المقادير وتبلل اليد ويعجن جيدا حتى يتماسك ثم تقطع أقراص وتوضـــع فى الثلاجة لمـدة ساعتين حتى يتماسك ثم تشوى الأقراص على الشـــواية حتى تنضج وتقدم ساخنة مع السـلطة الخضراء وسـلطة الطحينـــة .

جــــراتان البطاطس

المقـــادير :

واحد كيلو بطاطس — ربع كيلو قشطة — ملح وفلفل جـوزة الطيب .

الطـــريقة :

تقشر البطاطس وتقطع شرائح وتسلق فى الماء والملح ثم يخلط الملح والفلفل وجـوزة الطيب مع القشطة وترص البطاطس فى قالب الفـــرن المدهون بالزبدة ويصـــب على الوجه القشطة ثم يرش بالجبن الشيدر المبشور وتوضع فى الفرن لمدة خمس دقائق حتى يحمر الوجه وتقدم ساخنة .

جـــراتان الكوســـة

المقـــادير :

واحد كيلو كوسة ــ نصف كوب شوربة ــ ملح وفلفل بصلة صغيرة ــ ربع كوب جبن شيدر مبشور ــ زبدة ــ ٣ بيضة ــ ٣ ملاغق قشطة .

الطـــريقة :

تقشر الكوسة وتقطع حلقات وكذلك البصـــل حلقات رفيعة ثم تسلق الكوسة والبصل فى الشوربة ثم تترك لتبرد ثم يضرب البيض ويخلط معه القشطة والملح والفلفل ونصف الجبنة المبشورة ثم تخلط معه الكوسة ثم يدهن قالب الفرن بالزيت ويوضـــع به الخليط الســـابق ويرش بباقى الجبن وقطع زبدة ثم يوضع فى الفرن ليحمر الوجه .

❊ ★ ❊

عجـة الخضـار

المقـــادير :

١٠ بيضات ــ حبة بطاطس ــ ٢ جزرة ــ بطة بقدونس ربطة كسبرة ــ ربطة شبت ــ ملح وفلفل وكمون ــ بصلة كبيرة ــ زيت •

الطـــريقة :

يبشر البصل ويشـــوح ثم تبشر الجـــزرة والبطاطس ويشوح مع البصل لمدة ١٠ دقائق يرفع من على النار ويترك ليبرد جيدا ثم يضـــــاف الشبت والبقدونس والكســبرة ويضرب البيض بالملح والفلفل ويصب على الخليط ويقلب جيدا ثم يوضع فى صينية مدهونة ويوضع فى فرن حـــار حتى تنضج ويحمـــر لونها •

❊ ★ ❊

الكبـــة المحمـرة

المقـــادير :

واحد كيلو لحم مفروم ـ ٢ بصلة ـ ملح وفلفل وقرفة وبهار ـ نصف كيلو برغل ناعم ـ للحشو : ربع كيلو بصل ثلاثة أرباع كيلو لحم مفروم ـ نصف كوب سمن ـ ملعقة سماق ـ نصف كوب لوز مفروم ـ ٢ ملعقة صنوبر محمر وفلفل وقـرفة .

الطـــريقة :

يفرم البصل ويضاف للحم ثم يتبل بالملح والتوابل ثم يعجن مع البرغل المنقوع ثم يفـرم مرة أخـرى ثم يضاف نصف كوب ماء مثلج بالتدريج أثناء العجن ثم توضع فى الثلاجة لمدة ساعة ويعمل الحشو بان يشوح البصل المفروم فى السمن ثم يضاف اللحم والتوابل والملح ويترك على النار لمدة ربع ساعة ثم يضاف اللوز والصنوبر والسماق ثم تكور

اللحم بالبرغل الى كور وتجوف ثم تحشى باللحم المفـروم وتغلق جيدا ثم تحمر فى الزيت الساخن مع التقليب ثم ترفع على ورق ماص وتقـدم ساخنة .

كفتـة العـدس بجبـة

المقـادير :

واحد كوب عدس ناضـج ـ فنجان بقسماط ـ ملح وفلفل ـ ٢ بيضة ـ زيت ـ ملعقة كاتشاب ـ رشة كمون.

الطـريقة :

يهرس العدس بالشوكة ثم يخلط مـع المقادير السابقة ماعدا الزيت ثم تعجن جيدا حتى تتماسك ثم تقطع أقراص وتحمر فى طاسة بها زيت ساخن جدا وتقلب وعندما تحمر توضع فى طبق التقديم وتجمل بأوراق الخس وحلقـات الفلفل الأخضر .

كبيبة بزيت الزيتــون

المقـــادير :

نصف كيلو لحم أحمر مفروم ــ كوب برغل ناعم ــ نصف كوب عين جمل مفروم ــ بصلة مفرومة ــ ملح فلفل بهار وقرفة ــ ملعقة ثوم ــ ربطة بقدونس ناعم ــ نصف كوب عصير ليمون ــ نصــف كوب زيت زيتون ــ ملعقة نعناع أخضر مفروم ــ عصاج لحم •

الطـــريقة :

ينقع البرغل نصف ساعة ثم يصفى ويضاف اليه اللحم والبصل والثوم ويضرب فى الكبة ثم تقطع دوائر وتحشى بالعصاج وتحمر وترص فى طبق التقديم ثم تعمــل صلصة عين الجمل باضــــافة عين الجمــل الى النعناع والثــوم والبقدونس والزيت والملح ويقلب جيــدا ثم يصــب على الكبيبة نصف مقدار الصلصة ويقدم مع باقى الصلصة •

عجة الفول المدمس

المقادير :

٤ بيضات ـ بصلة متوسطة ـ كوب فول مدمس ـ ملعقة زيت ـ ربطة بقدونس ملح وفلفل وكمون .

الطريقة :

يحمر البصل فى الزيت ويصفى الفول ثم يضرب البيض ويضاف الى الفول والبصل المحمر وتضاف البقدونس ويتبل بالملح والفلفل والكمون ثم يقدح الزيت ويصب به الخليط ويترك على النار الهادئة حتى ينضج ويحمر لونه فيقلب على الوجه الآخر ثم يقلب فى طبق التقديم ويجمل بالبقدونس وحلقات الليمون ويقدم .

❊ ★ ❊

رغيف اللحـــم

المقـــادير :

واحد كيلو مفروم ــ بصلة مفرومة ــ ٣ ملاعق بقسماط ثوم ناعم ــ ٢ ملعقة مستردة ــ بيضة ــ ٢ فلفـل أخضر مفروم ــ ربطة بقدونس ــ فلفل وملح وبهار ٠

الطـــريقة :

توضع اللحم مع البصـــل والثـــوم والمستردة والبيض ويخلط جيدا ثم يدهن قالب ويوضع به نصف اللحـــم ثم يوضع الفلفل المفروم والبقدونس ثم يوضـــع باقى اللحم وتسوى ثم يوضع فى حمام مائى فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ويحمر لونه ثم يترك ليبرد تماما ويقلب ويقطع شرائح ويجمل بباقى البقدونس ٠

* ★ *

كروكيت الدجاج مع البطاطس

المقـــادير :

نصف دجاجة مسلوقة ــ ٢ كوب بطاطس مهروسة ــ عصير ليمون ــ ملح وفلفل وبهار ــ بقسماط ــ ٤ بيضــة زيت ــ بقدونس •

الطـــريقة :

يفرم لحم الدجــاج ويضــاف الى البطاطس المهروسة ويتبل ثم تعجن ببيضتين وتعجن جيدا ثم تقطع أصــــابع وتغمس في البيض وتدهر بالبقسماط وتحمــر فى الزيت الحار حتى تصبح ذهبية اللون ثم ترص فى طبق التقــديم وتجمل بالبقدونس المفرى وتقدم ساخنة •

❋ ★ ❋

لفائف الدجاج

المقادير :

كيلو مبلين دجاج ـ نصف كوب دقيق ـ ٣ بيضة مضروبة ـ ثلاثة أرباع كوب بقسماط ربع كوب زبدة سايحة ـ ٢ ملعقة جبن أبيض مهروس مع ملعقة ثوم ـ ملح ـ وفلفل .

الطريقة :

تدق قطع الفيليه ثم تدهن بالجبن وتلف ثم تدهن بالدقيق ثم بالبيض ثم البقسماط وتوضع فى الثلاجة لمدة ساعة وبعد ذلك توضع فى قالب الفرن وترش بالزبدة وتوضع فى فرن حار لمدة نصف ساعة وتقدم ساخنة .

❊ ★ ❊

هامبورج الضانى بالفلفل

المقـــادير :

نصف كيلو لحم ضانى مفروم — ربع كيلو فلفل أخضر مفروم — ربع كيلو فلفل أحمـــر مفروم — ٣ ملاعـــق ذرة مطحون — كوب بقسماط — بيضة — ملح وفلفل وبهار .

الطـــريقة :

يفرم اللحم مـــع الفلفل الأحمـــر والاخضر والذرة ثم يضاف اليه الملح والفلفل والبهار والبقسماط والبيض وتبلل اليد ويعجن جيدا ثم يقطع أقراص ويوضع فى الثلاجة مدة كافية ثم يشوى على الشواية .

* ★ *

كفتـة اللحم بالكبـد

المقـــادير :

نصف كيلو لحم مفروم ــ ثمن كيلو كبـد مفرية ــ ربطة بقدونس ــ ملح وفلفل وبهار ــ ملعقة ثوم ــ بصلة مفرية ــ ســمن .

الطـــريقة :

يخلط اللحم والكبد مع باقى المقادير وتدق جيدا ثم تشكل أصابع وتحمر فى الزيت ثم ترفع على ورق مــاص وترص فى طبق التقديم وتجمل بالبقدونس وتقـدم مـع السلطة الخضراء والمكرونة .

❊ ★ ❊